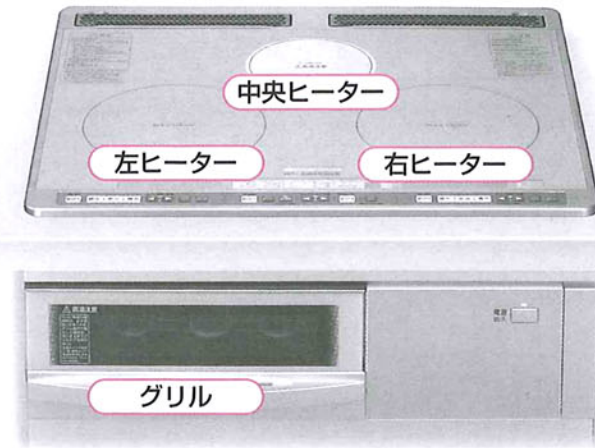
知っておいていただきたいこと

同時に使えるヒーターと火力制限

左・右・中央ヒーターまたは左・右・グリルヒーターの組合せで同時に使用できます。

- ●合計の消費電力が5.8kW（または4.8kW）以内で使用できます。
- ●左・右ヒーターで同時に揚げもの、自動湯わかしは使用できません。
- ●左ヒーター、グリルの同時使用時は左ヒーターの最大火力が「9」目盛まで自動的に下がります。
- ●ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーが鳴ってキーが受け付けない場合は、ヒーターの合計電力が5.8kW（または4.8kW）を超えますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。

各ヒーターの同時使用できる組み合わせ例

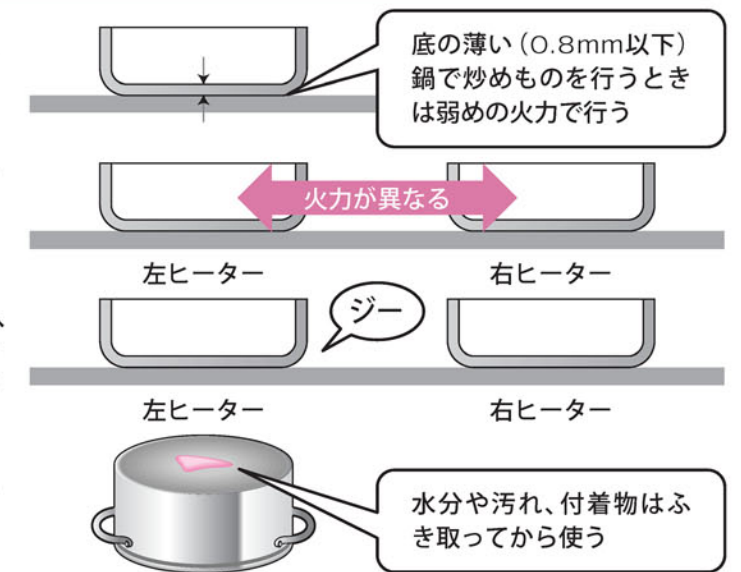
	左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	グリル
5.8kW設定時	火力11	火力12	—	—
	火力12	火力11	—	—
	火力 9	火力12	入	—
	火力12	火力 9	入	—
	火力 9	火力12	—	入
4.8kW設定時	火力 9	火力12	—	—
	火力12	火力 9	—	—
	火力 6	火力11	入	—
	火力11	火力 6	入	—
	火力 5	火力12	—	入
	火力 9	火力10	—	入

安全機能

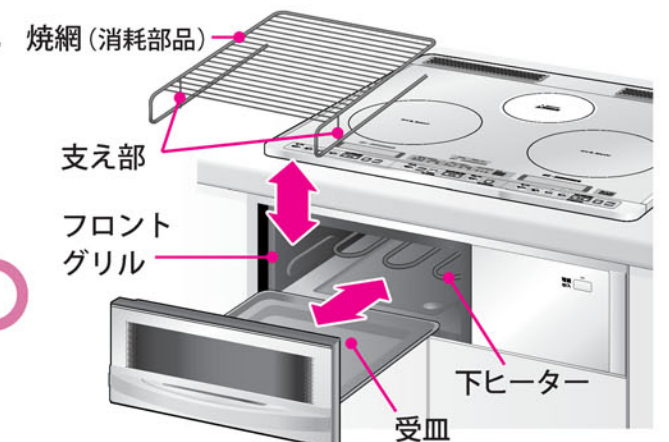
機 能	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（約30秒以内に戻せば通電は継続されます。）➔P.34
小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください。）➔P.34
揚げもの鍋反り検知自動停止	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋を交換してください。）➔P.38
切り忘れ防止自動停止	ヒーター通電後、約45分（グリル手動は約30分）経過した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。➔P.34
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。 吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください。） 火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。➔P.38
グリル温度過昇防止自動停止	グリル内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（グリル内を冷却してください。）➔P.39
高温注意表示	トッププレートやグリルが高温（約80℃以上）になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。高温注意表示中は自動調理はできません。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で約30分放置された。	自動的に電源が切れます。（高温注意表示を行っているときは働きません。）

吸・排気

●使用中、使用後しばらくは本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを作動させます。冷却ファンが作動すると、吸・排気カバー以外に本体の周囲からも風が少し出ますが異常ではありません。

IHヒーターと鍋

- ●鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は、炒めものや空だきの強めの火力でのご使用はひかえ、弱めの火力で使用してください。（鍋底の変形を防ぎます。）
- ●同じ鍋でも、左・右のIHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
- ●左・右のIHヒーターの同時使用、または鍋の種類によって、音（ジー音、カチカチ音、キーン音など）が発生する場合があります。これは磁力線による鍋の振動で、異常ではありません。そのまま使用してください。
- ●鍋底の水分や汚れ、付着物などは、必ずふき取ってから使用してください。（鍋が動いたり、湯気が噴出したりトッププレートに汚れが付着する恐れがあります。）

グリル

- ●魚焼き調理をするときは、必ず受皿に水を入れてください。
- ●受皿にはアルミホイル、クッキングシートなどを入れないで使用してください。
- ●焼網と受皿は必ずセットして使用してください。（やけどや火災の原因となります。）
- ●焼網をセットするときは焼網の支え部を手前にして載せてください。
- ●グリルドアはフロントグリルに密着するまで押し込んでください。

左・右ヒーターで調理をする

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める

お知らせ　右ヒーターで説明しています。

⚠警告

●液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）
水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

⚠注意

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節してください。
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは『強火』で予熱すると赤熱する場合があります。
●少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れるときは、火力を弱めにするなど加熱し過ぎないようにしてください。
油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。

準備　材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1　電源 切/入 [　] を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2　[弱火｜中火｜強火]
希望の火力を押し、
ランプを点灯させる

3　[切/スタート] を押し、**通電する**
▼
調理する

●「火力」キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

●調理中に火力を調節するには
[弱火｜中火｜強火] または [◀｜▶] を押す。
火力「4」　火力「7」　火力「10」
タイマーを使うときは ➔P.28

4　調理が終わったら
[切/スタート] を押し、**通電を切る**

5　続けて使わないときは
電源 切/入 [　] を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

※ [切/スタート] を押してから [弱火｜中火｜強火] を押しても通電できます。

●火力「12」は火力が強いため、特に少量の食品を調理する時は、鍋やフライパンを傷める恐れがありますので、火力を下げることをおすすめします。
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。

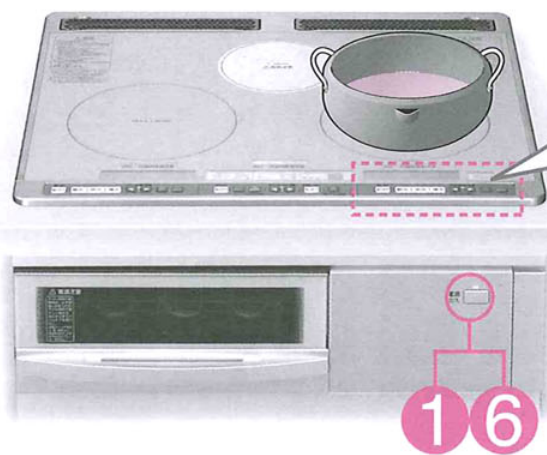
左・右ヒーターで調理をする（つづき）

揚げる（揚げもの温度コントロール）

お知らせ ●右ヒーターで説明しています。
●左・右ヒーターで同時に揚げものはできません。

⚠警告

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない

●油は500g（550mL）~800g（880mL）の範囲で調理する

準備 油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置く

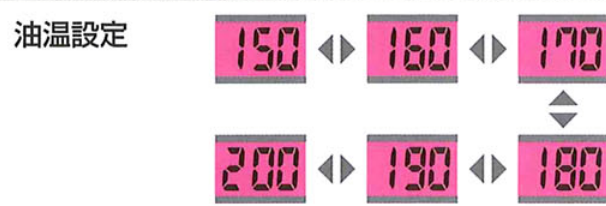
1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「揚げもの」を点滅させる**

3 ◀ ▶ を押し、**油温を設定する**

4 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

●予熱が終了するとメロディーが鳴って、「適温」を表示します。
●約800g（880mL）の油で約10分かかります。

5 調理が終わったら 切/スタート を押し、**通電を切る**

6 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

 天ぷら鍋のお手入れは ➔P.31

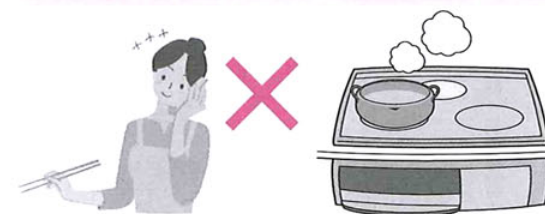
温度調節の目安

※油温設定は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

⚠警告

揚げもの調理中は

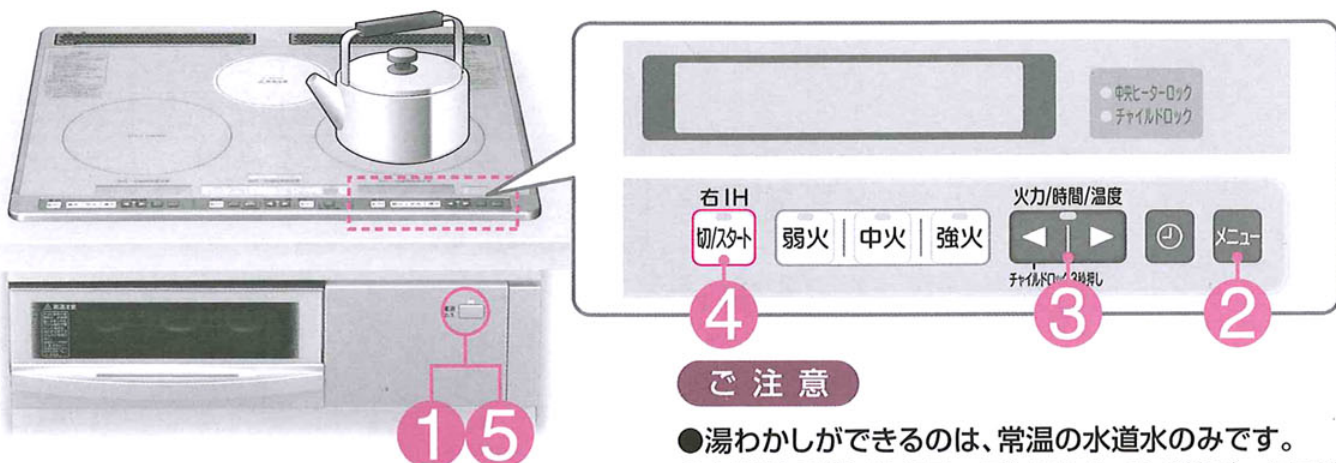
●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。
●鍋底が変形したものは使わない
●油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）~800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの温度コントロールを使用する

ご注意
●次のような場合、揚げもの鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
・鍋底が約2mm以上反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する ➔P.5 ）
・鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする ➔P.15、30、31）
・予熱中に油を注ぎ足した場合（揚げもの温度コントロールの設定をし直す ➔P.18 ）
※油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください。）
※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。
※再使用油は油煙が出やすくなります。
●揚げもの運転中に隣のIHヒーターで湯をわかすなどの調理を行う場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。

左・右ヒーターで自動調理をする

自動湯わかし

お知らせ ●右ヒーターで説明しています。
●左・右ヒーターで同時に自動湯わかしはできません。

ご注意
●湯わかしができるのは、常温の水道水のみです。
●水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどをわかさないでください。
●水量は1～2L（満水量の60%）までです。
●必ずふたをしてください。

準備 水を入れた鍋ややかんをヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、
「湯わかし」を点滅させる

メニュー選択

3 ◀|▶ を押し、**湯わかし調節をする**

湯わかし調節

4 切/スタート を押し、**通電する**

「高温注意」表示中は通電できません。

●お湯がわくとブザーが鳴り、約5分間保温します。
●保温が終わるとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

湯わかし中
ふたの開閉、水の追加はしないでください。

●鍋の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐに鳴らない場合があります。

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅 高温注意

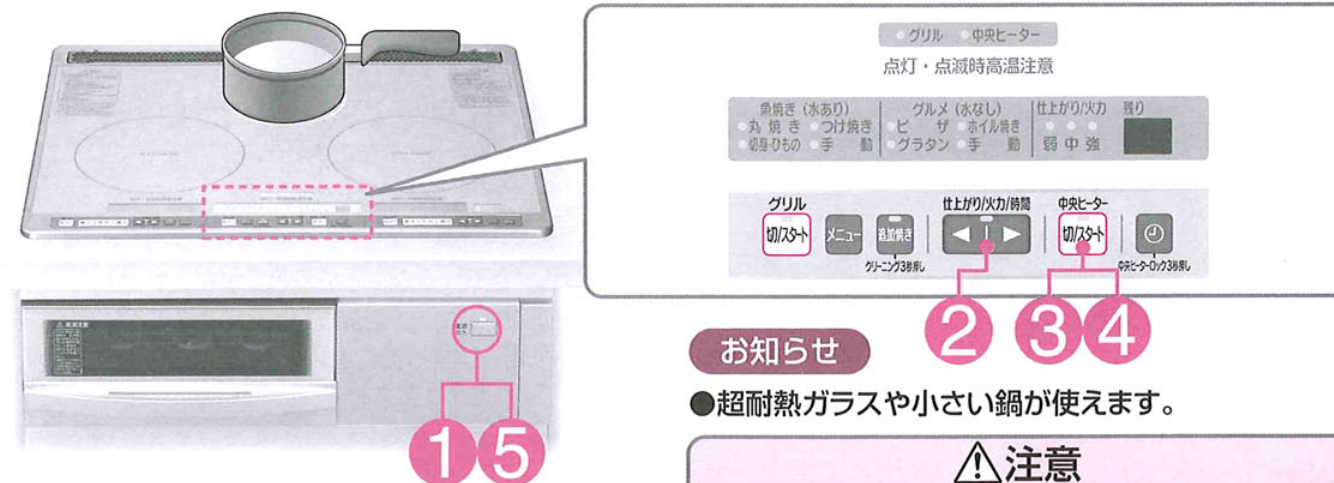
中央ヒーターで調理をする

温める

⚠警告

●**中央ヒーター使用中や使用後しばらくは高温になっているので、トッププレートに触れない**
中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となり、やけどのおそれがあります。
●**可燃物を載せない**
火災の原因となります。

お知らせ
●超耐熱ガラスや小さい鍋が使えます。

⚠注意
●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節してください。

準備 材料を入れた鍋を中央ヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 ◀|▶ を押し、
火力「強」ランプを点灯させる

●調理中に火力を調節するには ◀|▶ を押す。

（火力「**強**」）	1.2kW	消費電力
（火力「**中**」）	600W相当	
（火力「**弱**」）	300W相当	

タイマーを使うときは →P.28

3 切/スタート を押し、**通電する**
中央ヒーター表示ランプが点灯します

調理する

4 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

ご注意
●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。（火力「**強**」の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。）
●中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで中央ヒーターの高温注意ランプが点滅して**高温表示**をします。

※切/スタート を押してから ◀|▶ を押しても通電できます。